

ДЕПАРТАМЕНТ ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.02
ПМ.02 «Организация деятельности сотрудников службы питания»

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

р.п. Красные Баки
2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по учебно-производственной работе

М.В.

Ю.В. Веселова

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор ООО «Река чаек»

Ю.И. Лебедев



Программа учебной практики УП.02 профессионального модуля ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: В.Н. Пащенко, преподаватель
(инициалы, фамилия, должность)

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

Председатель: Дубинский / Дубинская

Рекомендована Методическим советом ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж» Протокол № 8 от «31» 08 2020 г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель: _____ / _____ /

Рекомендована Методическим советом ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж» Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

Рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии _____
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Председатель: _____ / _____ /

Рекомендована Методическим советом ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж» Протокол № _____ от «__» _____ 20__ г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Программа практики УП 02 является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.02.14 «Гостиничное дело» в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания».

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального профессионального практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля ПМ. 02 «Организация деятельности сотрудников службы питания» по основным видам деятельности для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения практики по видам деятельности обучающихся должен уметь:

| ВД | Требования к умениям |
|---|---|
| Организация деятельности сотрудников службы питания | <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- планирования деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;- разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;- контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;- контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; |

1.3. Количество часов на освоение программы практики:

Всего - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ 02 по основным видам профессиональной деятельности (ВД) «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания», необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

| Код | Наименование результата освоения практики |
|------------|--|
| ПК 2.1. | Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. |
| ПК 2.2. | Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. |
| ПК 2.3. | Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

| Код ПК | Виды работ | Наименования тем учебной практики | Количество часов практической подготовки |
|------------------------|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | |
| ПК 2.1. ПК 2.2. | Взаимодействие службы питания с другими службами организации Расчет потребностей службы питания в оборудовании, инструментах и инструментари Определение численности работников, занятых обслуживанием Составление различных видов меню Проведение подготовительных работ процессу обслуживания | Тема 1. Основные процессы подготовки к обслуживанию потребителей в предприятиях общественного питания | 36 |
| ПК 2.3. | Встреча и размещение гостей Прием и оформление заказа Рекомендации по выбору и подача вин Передача заказа на производство Обслуживание посетителей Расчет с потребителями и уборка со стола использованной посуды, приборов | Тема 2. Процесс обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания | 58 |
| | Контроль деятельности сотрудников службы питания | Тема 3 .Контроль и оценка качества предоставляемых услуг потребителям | 8 |
| | Дифференцированный зачет | | 6 |
| | Итого | | 108 |

3.2. Содержание учебной практики

| Наименование тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Количество часов практической подготовки/ иностранный язык |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Тема 1. Основные процессы подготовки к обслуживанию потребителей в предприятиях общественного питания | | 36/6 |
| Тема 1.1 Организационная структура службы питания в гостиничном предприятии | <p>Построение организационной структуры управления гостиничного предприятия, в зависимости от вида общественного питания.</p> <p>Прохождение инструкций по охране труда.</p> <p>Характеристика и функции основных категорий обслуживающего персонала.</p> <p>Составление должностных и функциональных обязанностей сотрудников службы питания., в том числе на иностранном языке.</p> <p>Взаимодействие службы питания с другими службами организации</p> <p>Построение схемы распределения торговых помещений в зависимости от назначения и взаимосвязи</p> | 8/2 |
| Тема 1.2. Расчет планируемых потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале | <p>Расчет потребностей службы питания в оборудовании, инструментах и инструментарии в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>Определение численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными нормативами.</p> | 8/2 |
| Тема 1.3. Информационное обеспечение процесса обслуживания | <p>Составление различных видов меню, в т.ч. на иностранном языке.</p> <p>Винная карта ресторана и коктейльная карта бара.</p> | 10/2 |
| Тема 1.4. Подготовительные работы к процессу обслуживания | <p>Подготовка торговых помещений. (уборка, расстановка мебели)</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды и приборов Оформление документов на получение, сдачу посуды. Составление актов на порчу, бой</p> <p>Работа с подносом</p> <p>Сервировка стола в соответствии с общими правилами</p> <p>Складывание салфеток</p> | 10 |

| | | |
|--|---|---------------|
| Тема 2 Процесс обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания | | 66/20 |
| Тема 2.1. Обслуживание потребителей в ресторане в соответствии с общими требованиями | Встреча и размещение гостей Прием и оформление заказа Рекомендации по выбору и подача вин Передача заказа на производство с меню Расчет с потребителями Уборка со стола использованной посуды, приборов | 10/2 |
| Тема 2.2. Организация процесса обслуживания в зале в зависимости от метода обслуживания и особенностей подачи блюд | Подготовка к обслуживанию и сервировка столов обслуживание в зале ресторана (встреча гостей, размещение их в зале; предложение меню и карты вин, аперитива; рекомендации в выборе закусок, блюд, напитков, прием, оформление и уточнение заказа; передача заказа на производство; досервировка стола в соответствии с принятым заказом; применение различных способов подачи блюд и напитков, закусок. Разрешение вопросов в незапланированных ситуациях в процессе обслуживания гостей | 18/8 |
| Тема 2.3. Обслуживание приемов и банкетов | Прием заказа. Подготовка к проведению приемов и банкетов Обслуживание банкета за столом с полным обслуживанием официантами Обслуживание участников приема-фуршета Особенности обслуживания гостей при различных видах приема-«Коктейль», банкета – «Чай», «Свадьба», «День Рождения» | 6/2 |
| Тема 2.4. Организация и обслуживание «Кейтеринг», «Барбекю» | Обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям и тому подобные услуги. | 6/2 |
| Тема 2.5. Организация питания гостей в баре | Обслуживание гостей в соответствии с видом бара Клубное обслуживание | 6/2 |
| Тема 2.6 Организация питания гостей в кафе | Обслуживание гостей различными методами и формами | 6/2 |
| Тема 2.7. Организация питания гостей Room Service | Организация службы доставки еды в номера гостиниц. Особенности службы доставки еды в номера Подготовка к обслуживанию и сервировка столов к завтраку Выполнение сервировки стола в службе Рум-сервис. Сервировка стола в номере, в соответствии с меню. | 6/2 |
| Тема 3. Контроль и оценка качества предоставляемых услуг потребителям | Организация и контроль исполнения управленческих решений Осуществление контроля качества деятельности сотрудников службы питания Контроль выполнения стандартов деятельности персонала службы питания Составление чек-листа | 8/2 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | 6/2 |
| Итого | | 108/30 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличия оборудованной Лаборатории **Учебный ресторан-бар**: Столы ученические, стулья ученические. Стол преподавателя, стул преподавателя. Панель плазменная, ноутбук.

Барная стойка, кофеварка, блендер, миксер для коктейлей, салат-бар (гастроёмкость с крышкой), столы, скатерти, комплект ресторанной посуды, комплект столовых приборов, комплект бокалов и фужеров, чайный комплект, кофейный комплект, подносы.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Печатные издания

1. Гончарова Т.А. Английский язык для гостиничного бизнеса: учебн. пособие для студ. учреждений СПО.-11-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-144с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, 2015, [Электронный ресурс] - <http://www.academia-moscow.ru/>- ЭБС ООО ОИЦ «Академия».

Дополнительная литература:

Воробьева С.А. Деловой английский для гостиничного бизнеса (b1): учеб. пособие для СПО/С.А. Воробьева, А.В. Киселева.-5-е изд., испр. И доп.-М.: Издательство Юрайт, 2018-192с., [Электронный ресурс] - <http://www.biblio-online.ru> – «ЭБС Юрайт».

Голубев А.П. Английский язык для специальности «Туризм», 2015, [Электронный ресурс] - <http://www.academia-moscow.ru/>- ЭБС ООО ОИЦ «Академия».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатами прохождения учебной практики и объектами оценки являются умения, приобретенный первоначальный практический опыт, ПК и ОК. При прохождении УП результаты обучения по ПМ могут осваиваться как полностью (все умения, практический опыт, ПК и ОК), так и частично (часть умений, отдельный практический опыт, отдельные компетенции).

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики), наблюдение за выполнением видов работ на практике и контроль их качества, контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с программой и выполняемыми видами работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет.

Обучающийся допускается к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных программой, и своевременном предоставлении следующих документов: дневника практики; отчета о практике с оформленными бланками документов или инструкционными картами, выполненными в соответствии с программой практики.

Дифференцированный зачет по учебной практике проходит в форме решения ситуационных задач (выполнения практических работ).

| Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|---|--|--|
| ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | - правильное выполнение потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале. | Текущая форма контроля – выполнение работ учебной практики и экспертная оценка выполняемых работ Промежуточная – дифференцированный зачет |
| ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | -правильно организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы. | Текущая форма контроля – выполнение работ учебной практики и экспертная оценка выполняемых работ Промежуточная – дифференцированный зачет |

| | | |
|--|--|--|
| ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | -правильно контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей | Текущая форма контроля – выполнение работ учебной практики и экспертная оценка выполняемых работ Промежуточная – дифференцированный зачет |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | -правильно подбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | -получение необходимой информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | -стремление реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | -взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе практики; -умение работать в группе | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | -осуществление устной и письменной коммуникации на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе | -проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |

| | | |
|--|--|--|
| традиционных общечеловеческих ценностей. | | |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | -стремление сохранения окружающей среды, ресурсосбережению - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | - активное участие в спорте для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | - наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях и в процессе учебной практики. |